ہرا مصالحہ کلیجی

اجزاء:

کلیجی 1 کلو

ادرک لہسن پیسٹ 2 کھانے کے چمچ

گھی حسب ضرورت

ہری مرچ 6 سے 8 عدد

کالی مرچ ثابت 10 سے 8 عدد

ہرا دھنیہ1 گٹھی

ہلدی 1 چائے کا چمچ

زیرہ بھنا پسا ہوا1 چائے کا چمچ

گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ

نمک حسب ذائقہ

لیموں 1 عدد رس نکلا ہوا

ترکیب:

سب سے پہلے کلیجی صاف کریں اور اس میں سرکا لگا کر آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ آدھے گھنٹے کے بعد اسے ابال لیں اور پھر چھلنی میں چھان کر ایک جگہ رکھ دیں تاکہ پانی نکل جائے۔

ہری مرچیں، کالی مرچیں اور ہرا دھنیہ تھوڑا پانی ڈال کر گرینڈ کر کے ہرا مصالحہ پیسٹ بناکر رکھ لیں۔

پھر سب سے پہلے ایک پین میں گھی، کلیجی اور ادرک لہسن پیسٹ ڈال کر کلیجی کو خوب بھونیں تاکہ بساند نکل جائے۔

اب اس میں ہرا مصالحہ شامل کریں اور اسے درمیانی آنچ پر بھوندیں پھر اس میں زیرہ، ہلدی، گرم مصالحہ اور نمک حسب ذائقے ڈالیں جب پانی خشک ہوجائے تو اس میں لیموں کا رس ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں اور اس کے بعد دستر خوان کی زینت بنائیں۔

0307-8162003